

BUILT-IN CONVECTION ELECTRIC OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-688-9900**

In Canada, call: **1-800-807-6777**
or visit our website at
www.maytag.com or **www.maytag.ca**

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ À CONVECTION

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le : **1-800-807-6777**
ou visitez notre site internet à
www.maytag.ca

W10276986B

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
⚠WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

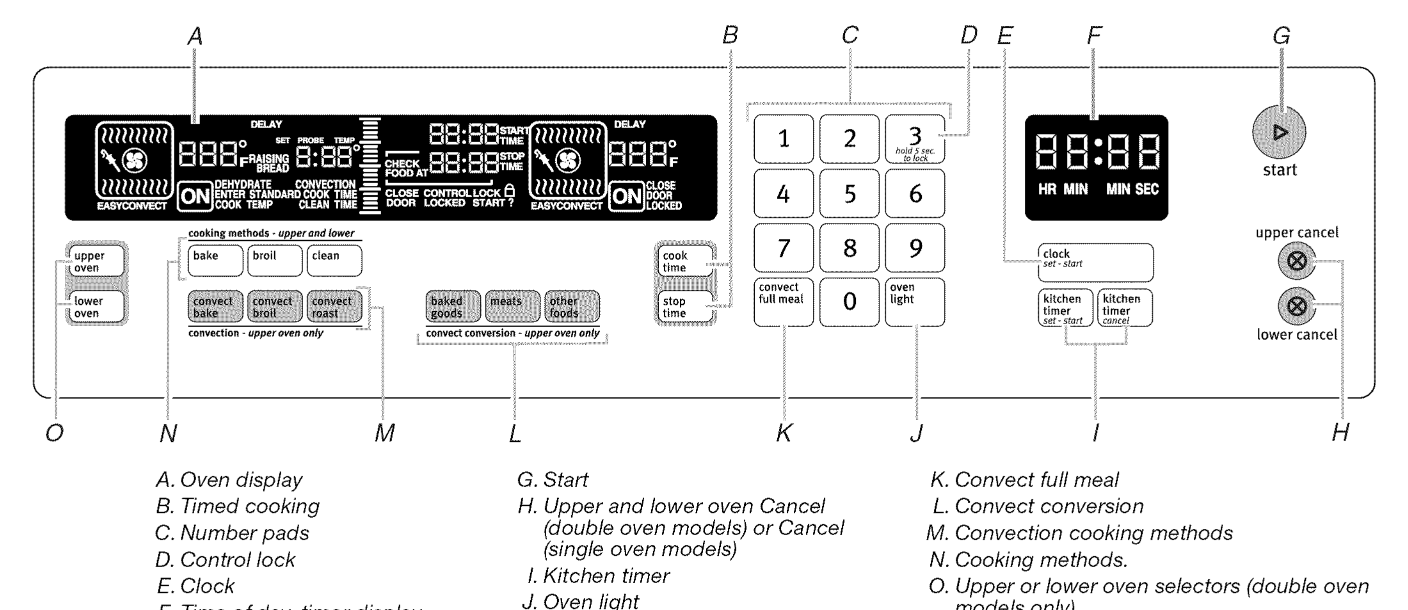
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

ELECTRONIC OVEN CONTROL

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.



A. Oven display
B. Timed cooking
C. Number pads
D. Control lock
E. Clock
F. Time of day, timer display
G. Start
H. Upper and lower oven Cancel (double oven models) or Cancel (single oven models)
I. Kitchen timer
J. Oven light
K. Convect full meal
L. Convect conversion
M. Convection cooking methods
N. Cooking methods.
O. Upper or lower oven selectors (double oven models only)

Displays

When power is first supplied to the appliance, everything on the displays will light up for 5 seconds. Then, "PF" will appear on the oven display and a time of day will appear on the Time of Day display. Press UPPER CANCEL, LOWER CANCEL or CANCEL to clear the oven display.

If "PF" appears at any other time, a power failure has occurred. Press UPPER CANCEL, LOWER CANCEL or CANCEL and reset the clock if needed.

Oven Display

When the oven(s) are in use, this display shows the oven temperature, heat source(s) and start time. On double oven models, this display will also show which oven is being set. The left cavity symbol represents the upper oven, and the right cavity symbol represents the lower oven.

In addition, during Timed Cooking, this display shows a vertical bar and time countdown and the stop time (if entered).

If "Err" appears on the oven display, an invalid pad was pressed. Press UPPER CANCEL, LOWER CANCEL or CANCEL and retry your entry.

When the ovens are not in use, this display is blank.

Time of Day, Timer Display

This display shows the time of day or Timer countdown.

Start

The Start pad begins all oven functions except the Timer, Control Lock and Sabbath Mode. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, "START?" will appear on the oven display as a reminder. Depending on your model, if the key pad is not pressed within 4 or 5 minutes after pressing a pad, the oven display will return to inactive mode (blank) and the programmed function will be canceled.

Lower Cancel, Upper Cancel and Cancel

The Lower Cancel, Upper Cancel and Cancel pads stop their respective oven functions except for the Clock, Timer, Control Lock and Sabbath Mode. The cooling fan may continue to operate even after an oven function has been canceled, depending on the oven temperature.

Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

Before setting, make sure the oven(s), Timer and Timed Cooking are off. On some models, the clock can be set when the oven(s) are on, however the start time will disappear.

1. Press CLOCK SET - START.
2. Press the number pads to set the time of day.
3. Press CLOCK SET - START.

To Remove/Return Time of Day from Display: Press and hold CLOCK SET - START for 5 seconds. Repeat to redisplay. The time should not have to be reset.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

Tone Volume

The volume is preset at high, but can be changed to low.

To Change: Press and hold the number pad 7 for 5 seconds. On some models, a tone will sound and "Snd Lo" will appear on the oven display for 3 seconds. If "Snd Lo" remains on the display, press CANCEL to remove. Repeat to change back to "Snd HI."

All Tones (double oven models)

All of the above tones are preset on, but can be turned off.

To Turn Off/On: Press and hold STOP TIME for 5 seconds. On some models, a tone will sound and "Snd Lo" will appear on the oven display for 3 seconds. If "Snd Lo" remains on the display, press CANCEL to clear. Repeat to change back to "Snd HI."

Pad Press Tones (single oven models)

The single tones signaling a valid pad press are preset on, but can be turned off.

To Turn Off/On: Press and hold STOP TIME for 5 seconds. On some models, a tone will sound and "Snd off" will appear on the oven display for 3 seconds. If "Snd off" remains on the display, press CANCEL to clear. Repeat to change back to "Snd on."

End-of-Cycle and Reminder Tones

The Timer and Timed Cooking end-of-cycle and reminder tones are preset on, but can be turned off. On some models, if all tones have been turned off, the end-of-cycle and reminder tones cannot be independently turned on.

To Turn Tones Off/On: Depending on your model, press and hold COOK TIME until a tone sounds and the oven display returns to inactive mode (blank). If "EOC OFF" appears on your display, press CANCEL to clear. Repeat to turn back on.

Reminder Tones Only

The Minute Timer and Timed Cooking reminder tones are preset on, but can be turned off. However, on double oven models, if all tones have been turned off, the reminder tones cannot be independently turned on.

To Turn Tones Off/On: Press and hold KITCHEN TIMER SET - START until a tone sounds. On some models, the oven display will display "NA9 OFF." To remove this from the display, press CANCEL. Repeat to turn back on.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit; however, it can be changed to Celsius.

To Change: Press and hold BROIL for 5 seconds. Depending on your model, a tone will sound and "C°" or "C" will appear on the display for 3 seconds, or until you press CANCEL. Repeat to change back to Fahrenheit.

When in Fahrenheit, "°F" follows the oven temperature.

When in Celsius, only "°" follows the oven temperature.

Timer

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time. It does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press KITCHEN TIMER SET - START.

   Press again to switch between MIN/SEC and HR/MIN.

   If no action is taken within a certain amount of time (between 1 minute and 4 minutes depending on your model), the display will return to the time of day mode.

2. Press the number pads to set the length of time.
3. Press KITCHEN TIMER SET - START.

   If keypad is not pressed within a certain amount of time (between 5 seconds and 4 minutes depending on your model), the display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

   When the set time ends, if enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

4. Press KITCHEN TIMER CANCEL anytime to cancel the Timer or stop the reminder tones.

   If a Cancel pad is pressed, the respective oven will turn off.

   The time can be reset during countdown by repeating the above steps.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to avoid unintended use of the oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure. The only time it is not available is during the Sabbath Mode or Self-Clean cycle.

When the control is locked, the Kitchen Timer Set - Start, Kitchen Timer Cancel, Oven Light and Cancel pads will function. On double oven models, Clock Set will also function.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

To Lock/Unlock Control: Press and hold the number pad 3 HOLD 5 SEC. TO LOCK for about 5 seconds until "CONTROL LOCK" and a picture of a lock appear on the display. Repeat to unlock and remove "CONTROL LOCK" from the display.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings.

The oven(s) provide accurate temperatures; however, they may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
5° to 10°F (3° to 6°C)	...a little more
15° to 20°F (9° to 12°C)	...moderately more
25° to 35°F (15° to 21°C)	...much more
-5° to -10°F (-3° to -6°C)	...a little less
-15° to -20°F (-9° to -12°C)	...moderately less
-25° to -35°F (-15° to -21°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE until the oven display shows the current calibration, for example, "0°F CAL COOK TEMP," if not yet adjusted, or about 5 seconds.
2. On double ovens only, press UPPER OVEN or LOWER OVEN to select oven.

   Each oven calibration can be independently set.
3. Press BAKE to increase and BROIL to decrease the temperature in 5° F (3° C) amounts. The adjustment can be set between 35°F (21° C) and -35°F (-21° C).
4. Press START.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

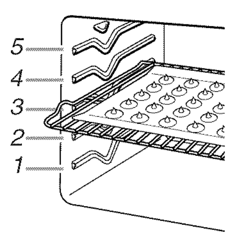
Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3

Convection Cooking

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection baking or roasting	1	1, 2 or 3
Convection baking	2	2 and 4
Convection baking	3	1, 3 and 5

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

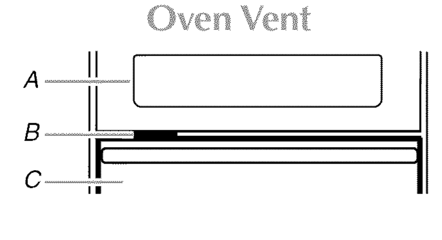
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

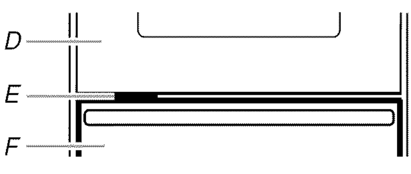
Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Oven Vent





Single Oven
A. Control panel
B. Oven vent
C. Oven

Double Oven
D. Upper oven
E. Oven vent
F. Lower oven

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish, are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off. A timed Sabbath Mode can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath.

When the Sabbath Mode is set, the number pads are active. On single oven models, CANCEL and START are also active. On double oven models, UPPER and LOWER OVEN CANCEL are also active. No tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes. The heat sources icons will appear lit on the oven display throughout the Sabbath Mode.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven will return to the Sabbath Mode in an untimed bake with a temperature of 350°F (177°C).

To Enable:

Before the Sabbath Mode can be regularly set, the oven(s) must first be enabled with a one time only setup. On double oven models, the following steps will enable both ovens.

1. On double ovens, open the upper oven door.
   On single ovens, open the oven door.
2. On double ovens, press UPPER CANCEL.
   On single ovens, press CANCEL.
3. Press the number pads 7, 8, 9, 6, in this order.
4. Press START.
   "SAb On" will appear on the display.
   Press a Cancel pad to clear the display.
5. Close oven door.

To Disable:

The oven can be disabled of the ability to set the Sabbath Mode. When disabled, the Sabbath Mode cannot be regularly set until re-enabled. On double oven models, the following steps will disable both ovens.

1. On double ovens, open the upper oven door.
   On single ovens, open the oven door.
2. On double ovens, press UPPER CANCEL.
   On single ovens press CANCEL.
3. Press the number pads 7, 8, 9, 6, in this order.
4. Press UPPER CANCEL or CANCEL.
   "SAb OFF" will appear on the display.
   Press a Cancel pad to clear the display.
5. Close oven door.

To Regularly Set, Untimed:

1. On double ovens only, press UPPER OVEN or LOWER OVEN.

   Each oven can be independently set.
2. Press OVEN LIGHT to desired option.
3. Press BAKE.

   Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
4. Press START.
5. Press and hold the number pad 6 for about 5 seconds until "SAb ON" appears on the oven display.
6. To turn off the Sabbath Mode on the oven(s) any time, press and hold the number pad 6 for about 5 seconds until "SAb ON" disappears from the oven display.

To Regularly Set, Timed:

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN or LOWER OVEN.

   Each oven can be independently set.
2. Press OVEN LIGHT to desired option.
3. Press BAKE.

   Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
4. Press COOK TIME.
5. Press the number pads to enter the length of Sabbath Mode time, up to 9 hours 59 minutes.
6. On double ovens only, if setting the second oven, repeat steps 1 through 5.
7. Press START.

   The start time, stop time and vertical bar countdown will appear on the display.

   On double ovens, only the upper oven times will appear. When the upper oven stop time is reached, the display will show the lower oven times, if set for a longer time than the upper oven.

   Press and hold the number pad 6 for about 5 seconds until "SAb ON" appears on the oven display.
8. When the stop time is reached, the oven will automatically turn off.
9. To turn off the Sabbath Mode on the oven(s) any time, press and hold the number pad 6 for about 5 seconds until "SAb ON" disappears from the oven display.

Temperature Change

The oven temperature can be changed when the oven(s) are in the Sabbath Mode. No tones will sound, and the display will not change. The heating elements will not turn on or off for a random time, anywhere from 16 to 24 seconds, after START is pressed. It may take up to one-half hour for the oven to change temperature.

Number pads 1 through 0 represent temperatures. Use the following chart as a guide.

NUMBER PAD*	OVEN TEMPERATURE
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	250°F (120°C)
4	275°F (135°C)
5	300°F (150°C)
6**	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

*The number pads must be pressed for at least 1 second.

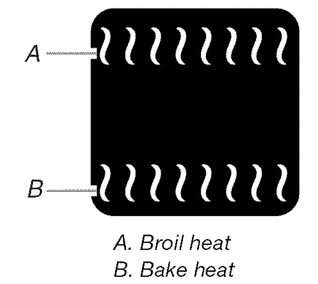
**Make sure when using the number pad 6, it is only pressed for 1 second since it can also turn off the Sabbath Mode.

To Change Temperature:

1. On double ovens only, press UPPER OVEN or LOWER OVEN for at least 1 second.

   Each oven can be independently set.
2. Press the appropriate number pad from the chart for at least 1 second.
3. Press START for at least 1 second.

Baking and Roasting



A. Broil heat
B. Bake heat

Precision Cooking™ System with PreciseBake

(on some models)

The Precision Cooking™ System with PreciseBake provides even baking and browning with electronic controls and preheating based on temperature. The bake and broil elements cycle on and off in intervals. This feature is automatically activated when the oven is in use.

The element is hidden under the floor of the oven, separated from spills and drips.

If the oven door is opened during baking or roasting, the broil elements will turn off immediately and the bake element will turn off in 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

To Bake or Roast:

Before baking or roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN or LOWER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The left cavity symbol is the upper oven; the right cavity symbol is the lower oven.

2. Press BAKE.

   Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (180°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).

3. Press START.

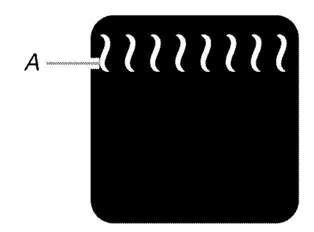
   "Lo" will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (75°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (75°C), the oven display will show the temperature increasing in 5° increments.

   When the set temperature is reached, if on, 1 tone will sound.

4. Press CANCEL, UPPER CANCEL or LOWER CANCEL when finished cooking.

Maxi and Econo Broiling



A. Broil heat

Broiling uses direct radiant heat to cook food.

During maxi broiling, both the inner and outer broil elements heat. During econo broiling, only the inner broil element heats. The element(s) cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.

If the oven door is opened during broiling, the broil element(s) will turn off immediately and come back on once the door is closed.

- For best results, use a broiler pan and grid. They are designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number W10123240.

- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

To Broil:

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart.

When broiling, changing the temperature allows more precise control. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

Position food on the grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Close the door.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN or LOWER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The left cavity symbol is the upper oven, the right cavity symbol is the lower oven.

2. Press BROIL.

   Once for maxi, twice for econo.

   Press the number pads to enter a temperature other than 500°F (260°C). The broil range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

3. Press START.

   The set oven temperature will appear on the oven display until the oven is turned off.

4. Press CANCEL, UPPER CANCEL or LOWER CANCEL when finished cooking.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil elements, rack position 4 is recommended. For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

A temperature of 500°F (260°C) is recommended.

Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes.

FOOD	COOK TIME (in minutes)
Beef	
Steak 1" to 1¼" (2.5 cm to 3 cm) thick medium-rare medium well-done	 12-14 14-16 18-22
Pork	
Pork chops 1" (2.5 cm) thick medium	 16-18
Lamb	
Lamb chops 1" (2.5 cm) thick medium-rare medium	 10-12 11-13

FOOD	COOK TIME (in minutes)
Ground Meats	
Ground beef, pork or lamb patties* ¾" (2 cm) thick well-done	16-18
Chicken	
Chicken	
bone-in pieces (2" to 2½" [5 cm to 6.3 cm])	25-35
boneless pieces (4 oz., [113 g])	12-15
Fish	
Fish ½" to ¾" (1.25 to 2 cm) thick	6-9

*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.

Convection Cooking
(on some models)

With EvenAir™ True Convection, a third element heats the air. A fan circulates the hot air, distributing heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

Most foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F to 50°F (14°C to 28°C), and cooking time can be shortened by as much as 30 percent, especially for large turkeys and roasts.

Convect conversion automatically adjusts standard recipe temperatures and times for convection cooking. For more information, see the "Convect Conversion" section.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as using a toothpick.

⚠WARNING

Burn Hazard

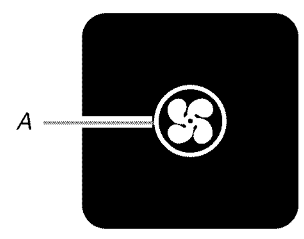
Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

- Use a meat thermometer or the temperature probe (on some models) to determine the doneness of meats and poultry.

Convection Bake
(on some models)



A. Convection element (hidden) and fan

The convection element is hidden in the rear panel of the oven cavity, and assisted by the convection fan, provides balanced, efficient heating.

Convection baking can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection baking preheat, the backe, broil and convection elements all heat the oven cavity. After preheat, the convection element and the bake element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking or preheating, the broil and convection element and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake:

Before convection baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When using 2 racks, place on guides 2 and 4. When using 3 racks, place on guides 1, 3 and 5.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The left cavity symbol is the upper oven; the right cavity symbol is the lower oven.

2. Press CONVECT BAKE.

   Press the number pads to enter a temperature other than 300°F (150°C). The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

3. Press START.

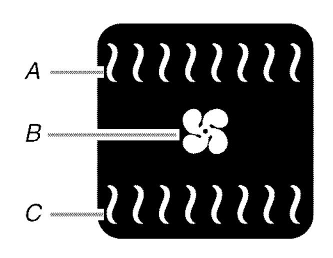
   "Lo°" will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 5° increments.

   When the set temperature is reached, if on, 1 tone will sound.

4. Press CANCEL or UPPER CANCEL when finished cooking.

Convection Roast



A. Broil heat
B. Convection fan
C. Bake heat

Convection roasting can be used for roasting meats and poultry, or for baking yeast breads and loaf cakes using a single rack. During convection roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection roasting, the broil element and fan will turn off immediately and the bake element will turn off in 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

For best results, it is recommended you use a roasting rack when Convect Roast. This allows air to circulate completely around all surfaces of the food.

If you would to purchase a Broiler Pan/Roasting Rack Kit, it may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number W10123240.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The left cavity symbol is the upper oven; the right cavity symbol is the lower oven.

2. Press CONVECT ROAST.

   Press the number pads to enter a temperature other than 300°F (150°C). The convection roast range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

3. Press START.

   "Lo°" will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 5° increments.

   When the set temperature is reached, if on, one tone will sound.

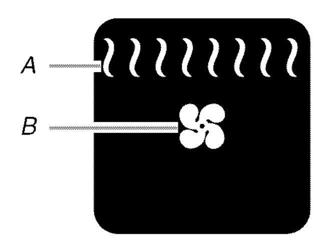
4. Press CANCEL or UPPER CANCEL when finished cooking.

CONVECTION ROASTING CHART

FOOD/RACK POSITION	COOK TIME (min. per 1 lb [454 g])	OVEN TEMP.	INTERNAL FOOD TEMP.
Beef, Rack Position 2			
Rib Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Rib Roast (boneless)			
rare	22-25		140°F (60°C)
medium	27-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well-done	32-35		170°F (77°C)
Rump, Sirloin Tip Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Meat Loaf	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
Veal, Rack Position 2			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
well-done	30-40		170°F (77°C)
Pork, Rack Position 2			
Loin Roast (boneless)	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Shoulder Roast	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Ham, Rack Position 2			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Lamb, Rack Position 2			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Chicken*, Rack Position 2			
Whole			
3-5 lbs (1.5-2.2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5-7 lbs (2.2-3.1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)
Turkey*, Rack Positions 1 or 2			
13 lbs and under (5.85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Over 13 lbs (5.85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Cornish Game Hens*, Rack Position 2 or 3			
1-1.5 lbs (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

*Do not stuff poultry when convection roasting.

Convection Broil
(on some models)



A. Broil heat
B. Convection fan

During convection broiling, the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

The temperature is preset at 450°F (232°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

If the oven door is opened during convection broiling, the broil elements and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

To Convection Broil:

Before convection broiling, see the "Maxi and Econo Broiling" section for general broiling guidelines. Position rack.

Allow the oven to preheat for 5 minutes. Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Close the door.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The left cavity symbol is the upper oven; the right cavity symbol is the lower oven.
2. Press CONVECT BROIL.

   Press the number pads to enter a temperature other than 450°F (232°C). The convection broil range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
3. Press START.

   The set oven temperature will appear on the oven display until oven is turned off.
4. Press CANCEL or UPPER CANCEL when finished cooking.

Convect Full Meal
(on some models)

Convect Full Meal lets you choose from 5 preset cooking cycles. A single pad includes an oven setting, an oven temperature, and a cook time. One pad is changeable to allow you to set your own cycle and save it for future use. Use the following chart as a guide.

- All food should be at refrigerator or room temperature before placing in the oven. These settings and times are not for frozen foods.
- Always check for doneness of meats and poultry with a meat thermometer. Test other foods for doneness by checking color and texture.

PAD/ OVEN SETTING	OVEN TEMP.	COOK TIME	FOOD or MEAL
1 Convection Bake	325°F (163°C)	1 hr.	Meat loaf, baked potatoes, pineapple upside down cake
2 Convection Roast	325°F (163°C)	1 hr. 30 min.	Turkey breast, stuffing casserole, peach crisp
3 Convection Roast	350°F (177°C)	40 min.	Stuffed pork chops, baked winter squash, bread pudding
4 Convection Bake	375°F (191°C)	45 min.	Oven fried chicken pieces, scalloped potatoes, cherry pie
5 Convection Bake	425°F (218°C)	20 min.	Baked salmon steaks, roasted vegetable wedges, biscuits

Additional settings (6-10) are available on select models with a temperature probe, which are not covered in this manual. If selected on your model, these settings will show in the display but will not function.

To Use:

Before using Convect Full Meal, place food in oven.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The left cavity symbol is the upper oven; the right cavity symbol is the lower oven.
2. Press CONVECT FULL MEAL.
3. Press pad from chart.

   For example, number pads 1 to 5 or CONVECT FULL MEAL.
4. Press START.

   The start time, stop time, vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display. The stop time will not appear if not set in the changeable cycle.

   When the cycle ends, "End" will appear in the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
5. Press CANCEL or UPPER CANCEL or open the oven door when finished cooking to clear the display.

To Set Cycle:

Before setting a cycle, start with the meat or main dish temperature and cook time. Choose baked goods with an oven temperature similar to those of the meat or main dish. Temperatures ranging from plus or minus 25°F to 50°F (14°C to 28°C) and cook times ranging from plus or minus 10 to 15 minutes are acceptable. Choose vegetables and fruits last.

1. Press CONVECT FULL MEAL.
2. Press any oven setting pad, for example BAKE.
3. Press number pads to enter oven temperature.
4. Press COOK TIME.
5. Press number pads to enter length of time to cook in hours and minutes

   OR

   Press 0 to do untimed cooking.
6. Press CONVECT FULL MEAL to save

   OR

   Press START to save and immediately begin cycle.

Convect Conversion

(single and upper ovens)

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The oven can automatically reduce standard recipe temperatures and times for convection cooking.

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories. To ensure optimal cooking results, the oven will prompt a food check at the end of a non-delayed cook time. Use the following chart as a guide.

SETTING	FOODS
BAKED GOODS	Biscuits, Breads: quick and yeast, Cakes: layer and angel food, Casseroles: including frozen entrées and soufflés, Cookies, Fish
MEATS	Baked potatoes, Chicken: whole and pieces, Meat loaf, Roasts: pork, beef and ham Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.
OTHER FOODS	Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza, Pies: fruit and custard

To Use:

Before using Convection Temperature Conversion for BAKED GOODS and OTHER FOODS, allow the oven to preheat before placing food in the oven.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The left cavity symbol is the upper oven; the right cavity symbol is the lower oven.
2. Press BAKED GOODS, MEATS or OTHER FOODS.
3. Press number pads to enter standard cook temperature.
4. Press number pads to enter standard cook time.
5. Press START.

   "CHECK FOOD AT" and the stop time will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, end-of-cycle tones will sound if enabled. Open the door and check food.
6. Press CANCEL or UPPER CANCEL if food is done to taste.

   or
7. Close door to continue cooking.

To Delay Start:

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Before setting delay start, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The left cavity symbol is the upper oven; the right cavity symbol is the lower oven.
2. Press BAKED GOODS, MEATS or OTHER FOODS.
3. Press number pads to enter standard cook temperature.
4. Press number pads to enter standard cook time.
5. Press STOP TIME.
6. Press the number pads to enter time of day to stop.
7. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed.

   "DELAY" and the stop time will also appear on the oven display.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the oven display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
8. Press CANCEL or UPPER CANCEL or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

Proofing Bread

Proofing bread prepares dough for baking by activating the yeast. Proofing twice is recommended unless the recipe directs otherwise.

To Proof:

Before first proofing, place dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper coated with shortening. Place on rack guide 2, then place broiler pan on guide 1. See "Positioning Racks and Bakeware" for diagram. Close door.

1. On double ovens only, touch UPPER OVEN.

   The cavity symbol will indicate which oven was chosen.
2. Press and hold BREAD PROOF for 5 seconds. Display will show 100°F (38°C).
3. Press START.

   Let dough rise until nearly doubled in size, check at 20 to 25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
4. Press CANCEL or UPPER CANCEL when finished proofing.

Before second proofing, shape dough, place in baking pan(s) and cover loosely with plastic wrap coated with cooking spray. Follow same placement, and control steps above. Before baking, remove plastic wrap.

Timed Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

To Set a Cook Time:

1. On double ovens only, press UPPER OVEN or LOWER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The left cavity symbol is the upper oven; the right cavity symbol is the lower oven.

2. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.

   Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.

3. Press COOK TIME.
4. Press number pads to enter the length of time to cook.
5. Press START.

   The start time, stop time, vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display.

   On double oven models only, when both upper and lower ovens are being used at the same time, touch UPPER OVEN or LOWER OVEN to display the respective cook time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the oven display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

6. Press CANCEL, UPPER CANCEL or LOWER CANCEL or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set a Cook Time and Stop Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN or LOWER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The left cavity symbol is the upper oven; the right cavity symbol is the lower oven.

2. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.

   Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.

3. Press COOK TIME.
4. Press number pads to enter the length of time to cook.
5. Press STOP TIME.
6. Press the number pads to enter time of day to stop.
7. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed.

   "DELAY" and the stop time will also appear on the oven display.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the oven display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

8. Press CANCEL, UPPER CANCEL or LOWER CANCEL or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

OVEN CARE

Self-Cleaning Cycle
(on some models)

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" or "Oven Vents" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle, however the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and between 3 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle.

On double oven models, only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN or LOWER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The upper cavity symbol is the upper oven; the lower cavity symbol is the lower oven.

2. Press CLEAN:

   1 time for 3.5 hours
   2 times for 4 hours
   3 times for 4.5 hours
   4 times for 2.5 hours
   5 times for 3 hours

   Number pads cannot be used to set clean time.

3. Press START.

   The oven door will automatically lock and "DOOR LOCKED," the start time and stop time will appear on the oven display. The door will not unlock until the oven cools.

   When the cycle is complete and the oven is cool, "self clean complete" will appear on the oven display and "DOOR LOCKED" will disappear.

4. Press CANCEL or UPPER CANCEL or LOWER CANCEL or open or close the oven door to clear the oven display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. On double ovens only, press UPPER OVEN or LOWER OVEN.

   The cavity symbol will flash indicating which oven was chosen. The upper cavity symbol is the upper oven; the lower cavity symbol is the lower oven.

2. Press CLEAN:

   1 time for 3.5 hours
   2 times for 4 hours
   3 times for 4.5 hours
   4 times for 2.5 hours
   5 times for 3 hours

3. Press STOP TIME.
4. Press the number pads to enter the time of day to stop.
5. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed.

   The door will automatically lock and "DOOR LOCKED," "DELAY," and the stop time will also appear on the display. The door will not unlock until the oven cools.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

   When the cycle is complete and the oven cools, "self clean complete" will appear on the oven display and "DOOR LOCKED" will disappear.

6. Press CANCEL or UPPER CANCEL or LOWER CANCEL or open or close the oven door to clear the oven display.

To Stop Self-Clean anytime:

Press CANCEL, UPPER CANCEL or LOWER CANCEL. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

■ All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
See "Assistance or Service" section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

■ Self-Cleaning cycle: See "Self-Cleaning Cycle" first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

■ Self-Cleaning cycle:

See "Self-Cleaning Cycle" first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

■ Steel-wool pad

TEMPERATURE PROBE

■ Plastic scouring pad

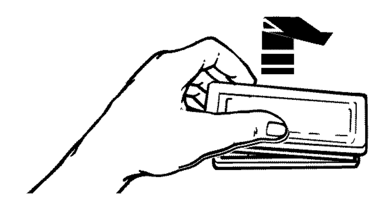
Oven Lights

The oven lights are 12-volt, 5-watt maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened. On double oven models, both upper and lower lights will come on when either door is opened. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, touch OVEN LIGHT to turn light on or off.

To Replace:

Before replacing the bulb, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Remove glass light cover by grasping the front edge and pulling away from oven.



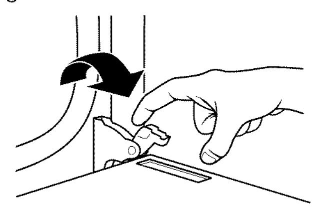
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by snapping back into wall.
6. Reconnect power.

Oven Door

For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

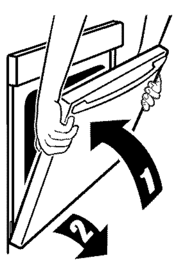
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



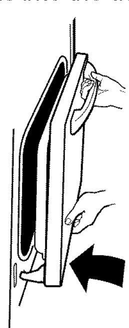
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a "click" as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has the circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
  See Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Control" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed Cooking" section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
  See "Control Lock" section.
- **On some models, is the Sabbath Mode set?**
  See "Sabbath Mode" section.
- **On double oven models, is one oven self-cleaning?**
  When one oven is self-cleaning the other oven cannot be set or turned on.
- **On double oven models, has the correct oven been selected?**
  Choose UPPER OVEN or LOWER OVEN first.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See "Oven Temperature Control" section.

Display shows messages

- **Is the display showing "PF," "PF id=27" or "PF id=30"?**
  There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" section. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Clear the display. See "Display(s)" section. If it reappears, call for service. See "Assistance or Service" section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed Cooking" section.
- **On double oven models, is one oven self-cleaning?**
  When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?** Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?** See "Oven Temperature Control" section.
- **Was the oven preheated?** See "Baking and Roasting" section.
- **Is the proper bakeware being used?** See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?** See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?** Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new MAYTAG® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call the following customer assistance telephone number or your nearest designated service center.

In the U.S.A.

Call Maytag Customer eXperience Center toll free: **1-800-688-9900**, or visit our website at **www.maytag.com**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Maytag® appliances designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Maytag® appliances with any questions or concerns at:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

All-Purpose Cleaner

Order Part Number 31682

Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 31462

Broiler Pan and Grid

Order Part Number W10123240

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Maytag. In the U.S.A., call **1-800-688-9900**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name ____________________

Address ____________________

Phone number ____________________

Model number ____________________

Serial number ____________________

Purchase date ____________________

Notes

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

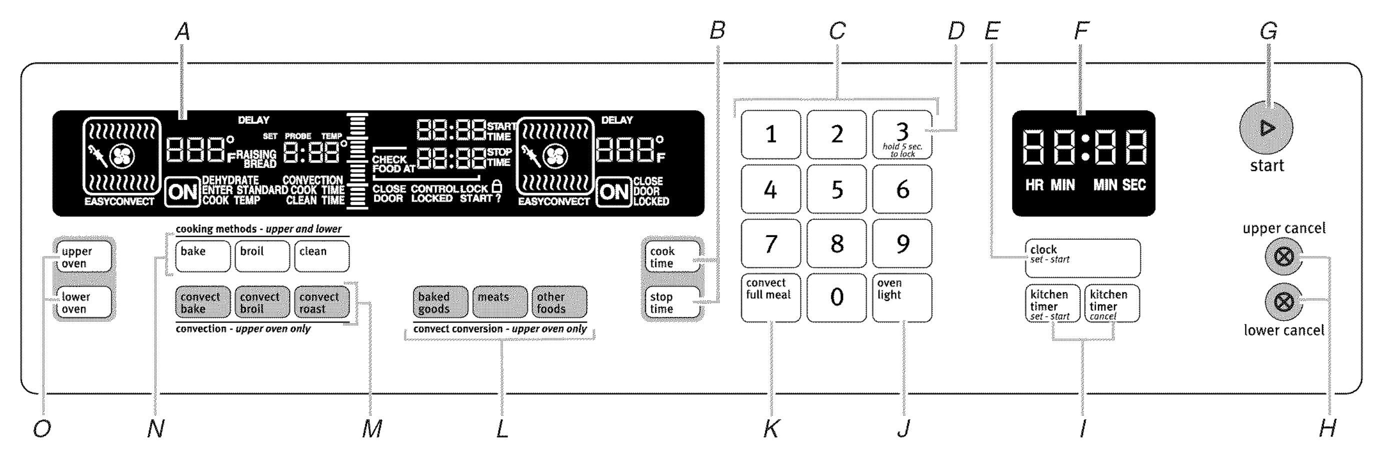
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Ce manuel concerne différents modèles. Le four que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les pièces et caractéristiques indiquées. Les emplacements et les apparences des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre exactement à ceux de votre modèle.



A. Affichage du four
B. Cuisson minutée
C. Touches numériques
D. Verrouillage des commandes
E. Horloge
F. Affichage de l'heure du jour, minuterie
G. Mise en marche
H. Annulation/arrêt des fours supérieur et inférieur (sur les modèles de fours doubles) Annulation arrêt (sur les modèles de four simple)
I. Minuterie
J. Lampe du four
K. Repas complet par convection
L. Conversion de la température de convection
M. Méthodes de cuisson par convection
N. Méthodes de cuisson
O. Sélecteurs de four supérieur ou inférieur (sur les modèles de fours doubles seulement)

Affichages

Lorsque l'alimentation électrique est fournie pour la première fois à l'appareil, toutes les indications sur les affichages s'allumeront pendant 5 secondes. Puis, "PF" apparaîtra sur l'affichage et une heure du jour apparaîtra sur l'affichage de l'heure du jour. Appuyer sur UPPER CANCEL (annulation du four supérieur, LOWER CANCEL (annulation du four inférieur) ou CANCEL (annulation) pour remettre l'affichage du four à zéro.

À tout autre moment, lorsque "PF" apparaît, une panne de courant est survenue. Appuyer sur UPPER CANCEL, LOWER CANCEL ou CANCEL et régler de nouveau l'horloge si nécessaire.

Affichage du four

Quand le(s) four(s) sont utilisés, l'affichage indique la température du four, la (les) source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche. Sur les modèles de fours doubles, cet affichage indiquera également quel four est en voie d'être réglé. Le symbole de la cavité du côté gauche est celui du four supérieur et le symbole de la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

De plus, durant la cuisson minutée, cet affichage montre une barre verticale, un compte à rebours et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si "Err" apparaît sur l'affichage du four, une touche incorrecte a été appuyée. Appuyer sur UPPER CANCEL, LOWER CANCEL ou CANCEL et faire de nouveau votre entrée.

Lorsque les fours ne sont pas utilisés, l'affichage est sans indication.

Affichage de l'heure du jour, minuterie

Cet affichage indique l'heure du jour ou le compte à rebours de la minuterie.

Mise en marche

La touche Start (mise en marche) active toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbat. Si cette touche n'est pas enfoncée dans l'intervalle de cinq secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaîtra sur l'afficheur du four comme rappel. Selon votre modèle, si cette touche n'est pas appuyée dans l'intervalle de quatre ou cinq minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retournera au mode inactif (sans indication) et la fonction programmée sera annulée.

Annulation du four inférieur, Annulation du four supérieur et annulation

Les touches Lower Cancel (annulation du four inférieur, Upper Cancel (annulation du four supérieur) ou Cancel (annulation) arrêtent les fonctions respectives du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbat. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même après qu'une fonction du four a été annulée, en fonction de la température du four.

Horloge

Cette horloge indique 12 heures et ne montre pas a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant le réglage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Sur certains modèles, l'horloge peut être réglée quand le(s) four(s) sont en marche, toutefois, l'heure de mise en marche disparaîtra.

1. Appuyer sur CLOCK SET - START (réglage de l'horloge•mise en marche).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.
3. Appuyer sur CLOCK SET - START (réglage de l'horloge•mise en marche).

Pour enlever/remettre l'heure du jour sur l'affichage : Appuyer sur CLOCK SET - START (réglage de l'horloge•mise en marche) pendant 5 secondes. Repéter pour afficher de nouveau. L'heure ne devrait pas nécessiter d'être réglée de nouveau.

Signaux sonores

Les signaux sont sonores et indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

- Appui correct sur une touche
- Le four est préchauffé
- Une fonction a été entrée

Trois signaux sonores

- Appui incorrect sur une touche

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Les signaux sonores de rappel qui se répètent à chaque minute après les signaux de fin de programme

Volume des signaux sonores

Le volume est préréglé au niveau élevé, mais peut être réglé au niveau bas.

Changement : Appuyer sur la touche numérique "7" pendant 5 secondes. Sur certains modèles, un signal sonore se fera entendre et "Snd Lo" apparaîtra sur l'affichage du four pendant 3 secondes. Si l'affichage indique toujours "Snd Lo", appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Répéter pour revenir à "Snd HI".

Tous les signaux sonores (modèles de fours doubles)

Tous les signaux sonores ci-dessus sont préréglés activés, mais peuvent être désactivés.

Pour activer/désactiver : Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. Sur certains modèles, un signal sonore se fera entendre et "Snd Lo" apparaîtra sur l'affichage du four pendant 3 secondes. Si l'affichage indique toujours "Snd Lo", appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Répéter pour revenir à "Snd HI".

Signaux sonores des touches (modèles de four simple)

Les signaux simples signalant une touche correcte sont préréglés activés, mais peuvent être désactivés.

Pour activer/désactiver : Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. Sur certains modèles, un signal sonore se fera entendre et "Snd off" apparaîtra sur l'affichage du four pendant 3 secondes. Si l'affichage indique toujours "Snd off", appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Répéter l'opération pour revenir à "Snd on".

Signaux sonores de fin de programme et de rappel

Les signaux sonores de fin de programme et de rappel de la minuterie et de la cuisson minutée sont préréglés activés, mais peuvent être désactivés. Sur certains modèles, si tous les signaux sonores ont été désactivés, les signaux de fin de programme et de rappel ne peuvent pas être activés indépendamment.

Pour activer/désactiver les signaux sonores : En fonction de votre modèle, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) jusqu'au son d'un signal sonore et le retour de l'affichage du four au mode inactif (sans indication). Si "EOC OFF" apparaît sur l'affichage, appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Répéter pour réactiver.

Signaux de rappel seulement

Les signaux de rappel de la minuterie et de cuisson minutée sont préréglés activés, mais peuvent être désactivés. Toutefois, sur les modèles de fours doubles, si tous les signaux sonores ont été désactivés, les signaux sonores de rappel ne peuvent pas être activés indépendamment.

Pour activer/désactiver les signaux sonores : Apuyer sur KITCHEN TIMER SET - START (réglage de la minuterie de cuisine - mise en marche) jusqu'au son d'un signal sonore. Sur certains modèles, l'affichage du four indiquera "NA9 OFF". Pour effacer ceci de l'affichage, appuyer sur CANCEL (annulation). Répéter pour réactiver.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée au mode Fahrenheit, mais peut être réglée au mode Celsius.

Pour le changement : Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pendant 5 secondes. Selon votre modèle, un signal sonore se fera entendre et "C°" ou "C" apparaîtra sur l'afficheur pendant 3 secondes, ou jusqu'à ce qu'on appuie sur CANCEL (annulation). Répéter pour revenir au mode Fahrenheit.

Au mode Fahrenheit, "°F" suit la température du four.

Au mode Celsius, seulement "°" suit la température du four.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et compte à rebours la durée de cuisson réglée. La minuterie ne met pas en marche ni n'arrête le four.

Réglage :

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER SET - START (réglage de la minuterie de cuisine - mise en marche).

   Appuyer de nouveau pour passer de MIN/SEC à HR/MIN.

   Si aucune action n'est effectuée après 1 minute, l'afficheur retournera à l'heure du jour.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyer sur KITCHEN TIMER SET - START (réglage de la minuterie de cuisine - mise en marche).

   Si l'on n'appuie pas sur la touche dans un certain délai (entre 5 secondes et 4 minutes selon le modèle), l'affichage retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

   Lorsque la durée réglée se termine, si la fonction est activée, des signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite, les signaux sonores de rappel seront entendus à chaque minute.
4. Appuyer sur KITCHEN TIMER CANCEL (annulation de la minuterie de cuisine) à tout moment pour annuler la minuterie ou pour arrêter les signaux de rappel.

   Si la touche Cancel (annulation) est enfoncée, le four respectif s'éteindra.

   La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle du ou des fours. Le verrouillage des commandes restera actif après une panne de courant, s'il a été réglé avant la panne. Le seul moment où il n'est pas disponible, c'est pendant le Mode Sabbat ou le programme d'autonettoyage.

Lorsque le module de commande est verrouillé, seules les touches Kitchen Timer Set - Start (réglage/mise en marche de la minuterie de cuisine), Kitchen Timer Cancel (annulation de la minuterie de cuisine), Oven Light (lampe du four) et Cancel (annulation) fonctionnent. Sur les modèles à double four, Clock Set (réglage de l'horloge) fonctionne également.

Le verrouillage est préréglé en position désactivée, mais peut être activé.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Appuyer sur la touche 3 CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 5 secondes environ jusqu'à ce que "CONTROL LOCK" et une image d'un cadenas apparaissent sur l'affichage. Répéter pour déverrouiller et éliminer "CONTROL LOCK" de l'affichage.

Commande de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l'ouverture de la porte du four et le programme de l'élément ou du brûleur peuvent donner des lectures incorrectes.

Le(s) four(s) fournissent des températures précises, toutefois, ils peuvent cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en Fahrenheit ou en Celsius.

Un signe moins veut dire que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT °F (AJUSTEMENT °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (9° à 12°C)	...modérément plus
25° à 35°F (15° à 21°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-9° à -12°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-15° à -21°C)	...beaucoup moins

Pour ajuster le calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) jusqu'à ce que l'affichage du four indique la température actuelle, par exemple, "0°F CAL COOK TEMP" (puissance de chauffage à 0°F), si le réglage n'a pas déjà été ajusté, ou appuyer pendant environ 5 secondes.
2. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur) pour choisir le four.

   Chaque calibrage du four peut être réglée indépendamment.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour augmenter et sur BROIL (cuisson au gril) pour diminuer la température en tranches de 5° F (3° C). L'ajustement peut être réglé entre 35°F (21° C) et -35°F (-21° C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Lors de l'utilisation du four, les éléments chauffants ne resteront pas allumés, mais fonctionneront par intermittence lorsque le four est en marche.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations de fumée. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le plat est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

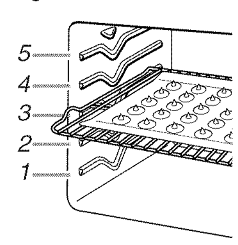
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four.

GRILLES

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et les tableaux suivants comme guides.



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3

Cuisson par convection

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four ou rôtissage par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 4
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

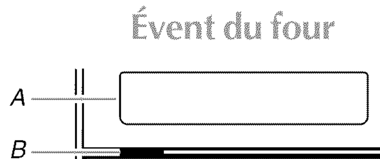
NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

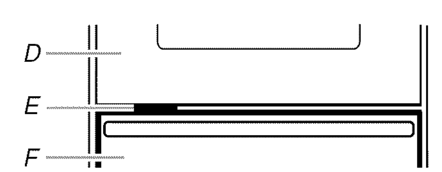
Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Évent du four





Four simple	***Four double***
A. Tableau de commande	*D. Four supérieur*
B. Évent du four	*E. Évent du four*
C. Four	*F. Four inférieur*

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Son obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer de plastique, papier ou autre objet qui pourrait fondre ou brûler près de l'évent du four.

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier si la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson est au degré de cuisson désiré. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'emploi d'un thermomètre à viande.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de demeurer sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Un mode Sabbat minuté peut être réglé pour garder le four allumé pendant une partie seulement du mode Sabbat.

Lorsque le mode Sabbat est programmé, les touches numériques fonctionnent. Sur les modèles de four simple, CANCEL (annulation) et START (mise en marche) fonctionnent également. Sur les modèles de fours doubles, UPPER et LOWER OVEN CANCEL (annulation des fours supérieur et inférieur) fonctionnent également. Aucun signal sonore ne sera entendu et les affichages n'indiqueront aucun message ou changement de température. Les icônes de source de chaleur apparaîtront sur l'affichage du four pendant tout le mode Sabbat.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume pas ou ne s'éteint pas et les éléments chauffants ne s'allument pas ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Si une panne de courant survient pendant que le mode Sabbat est réglé, le four retournera au mode Sabbat pour une durée de cuisson non minutée à une température de 350°F (177°C).

Pour activer :

Avant de pouvoir régler le mode Sabbat de manière régulière, le(s) four(s) doivent être activés avec un réglage d'une seule durée. Sur les modèles de fours doubles, les étapes suivantes permettent d'activer les deux fours.

1. Sur les fours doubles, ouvrir la porte du four supérieur.
   Sur les fours simples, ouvrir la porte du four.
2. Sur les fours doubles, appuyer sur UPPER CANCEL (annulation du four supérieur).
   Sur les fours simples, appuyer sur CANCEL (annulation).
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
   "SAb On" apparaîtra sur l'affichage.
   Appuyer sur une touche Cancel (annulation) pour remettre l'affichage à zéro.
5. Fermer la porte du four.

Pour désactiver :

Il est possible de désactiver la fonction permettant de régler le mode Sabbat. Lorsque le mode Sabbat est désactivé, il est impossible de le régler normalement à moins de le réactiver. Sur les modèles de fours doubles, suivre les étapes suivantes pour désactiver les deux fours.

1. Sur les fours doubles, ouvrir la porte du four supérieur.
   Sur les fours simples, ouvrir la porte du four.
2. Sur les fours doubles, appuyer sur UPPER CANCEL (annulation du four supérieur).
   Sur les fours simples, appuyer sur CANCEL (annulation)
3. Appuyer sur les touches 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) ou CANCEL(annulation).
   "SAb OFF" apparaîtra sur l'affichage. Appuyer sur une touche Cancel (annulation) pour remettre l'affichage à zéro.
5. Fermer la porte du four.

Réglage régulier, non minuté :

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
   Chaque four peut être réglé indépendamment.
2. Appuyer sur OVEN LIGHT (lumière du four) pour le choix désiré.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). Le four peut être réglé entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu'à ce que "SAb ON" apparaisse sur l'affichage du four.
6. Pour désactiver le mode Sabbat sur le(s) four(s) à tout moment, appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu'à ce que "SAb ON" disparaisse de l'affichage du four.

Réglage régulier, minuté :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Chaque four peut être réglé indépendamment.
2. Appuyer sur OVEN LIGHT (lumière du four) pour le choix désiré.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). Le four peut être réglé entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée du mode Sabbat, jusqu'à 9 heures 59 minutes.
6. Sur les fours doubles uniquement, lors du réglage du second four, répéter les étapes de 1 à 5.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt et la barre verticale du compte à rebours apparaîtront sur l'affichage.

   Sur les fours doubles, seules les heures du four supérieur apparaîtront. Lorsque l'heure d'arrêt du four supérieur est atteinte, l'affichage indiquera les heures du four inférieur s'il a été réglé pour un temps plus long que le four supérieur.

   Appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu'à ce que "SAb ON" apparaisse sur l'affichage du four.
8. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
9. Pour désactiver le mode Sabbat sur le(s) four(s) à tout moment, appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu'à ce que "SAb ON" disparaisse de l'affichage du four.

Changement de température

La température du four peut être changée lorsque le(s) four(s) sont au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne se fera entendre et l'affichage ne changera pas. Les éléments chauffants ne s'allumeront pas ou ne s'éteindront pas pendant un certain temps, pendant 16 à 24 secondes, après avoir appuyé sur START (mise en marche). Le changement de température du four peut prendre jusqu'à une demi-heure.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent les températures. Utiliser le tableau suivant comme référence.

TOUCHE NUMÉRIQUE**	TEMPÉRATURE DU FOUR
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	250°F (120°C)
4	275°F (135°C)
5	300°F (150°C)
6*	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

*Appuyer sur les touches numériques pendant au moins une seconde.

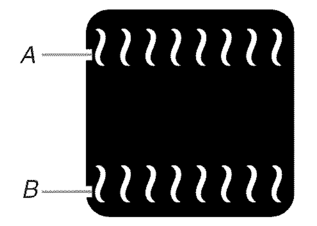
**Lorsque la touche numérique 6 est utilisée, il faut s'assurer d'appuyer sur la touche pendant seulement 1 seconde car cette touche peut aussi désactiver le mode Sabbat.

Pour changer la température :

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur) pendant au moins 1 seconde.

   Chaque four peut être réglé indépendamment.
2. Appuyer sur la touche numérique appropriée du tableau pendant au moins une seconde.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pendant au moins 1 seconde.

Cuisson au four et rôtissage



A. Éléments du gril
B. Élément de cuisson au four

Système Precision Cooking™ avec Cuisson au four de précision

(sur certains modèles)

Le Système Precision Cooking™ avec Cuisson au four de précision fournit une cuisson au four et un brunissage uniforme grâce aux commandes électroniques et au préchauffage basé sur la température. Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé.

L'élément est dissimulé sous le plancher du four, à l'abri des éclaboussements et renversements.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments du gril s'éteignent immédiatement et l'élément de cuisson au four s'éteint au bout de 2 minutes. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four ou le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre que le four soit préchauffé avant de placer l'aliment au four, excepté si la recette le recommande.

1. Sur les modèles à four double uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité indique quel four a été choisi. Le symbole de cavité de gauche correspond au four supérieur et le symbole de cavité de droite correspond au four inférieur.

2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (180°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

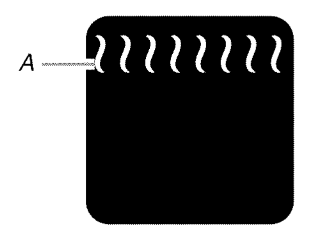
   "Lo" apparaît sur l'afficheur du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (75°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (75°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

4. Appuyer sur CANCEL (annulation), UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) ou LOWER CANCEL (annulation du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril maximum et économique



A. Chaleur de l'élément du gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.

Lors de la cuisson au gril maximum, les deux éléments du gril (extérieur et intérieur) chauffent. Lors de la cuisson au gril économique, seul l'élément intérieur chauffe. L'élément ou les éléments s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au gril, l'élément ou les éléments du four s'éteindront immédiatement et reviendront en fonction une fois la porte fermée.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.

- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille avec du papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler la graisse au contour pour l'empêcher de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Des coupes très minces de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être tournées.
- Après la cuisson au gril, retirer la lèchefrite lors de l'enlèvement de l'aliment. Des gouttes cuiront sur la lèchefrite si on laisse celle-ci dans un four encore chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

Cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril, positionner les grilles tel qu'indiqué dans le Tableau de cuisson au gril.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les coupes plus épaisses et les pièces de viande, poisson et volaille de forme inégale peuvent mieux cuire si vous utilisez des températures de cuisson au gril plus basses.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite et placer la lèchefrite au centre de la grille du four de telle manière que le côté plus long soit parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant de placer l'aliment excepté si la recette le recommande.

Fermer la porte.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole de la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole de la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).

   Appuyer une fois pour cuisson maximum et deux fois pour cuisson économique.

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 500°F (260°C). La cuisson au gril peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four réglée apparaîtra sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit désactivé.

4. Appuyer sur CANCEL (annulation), UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) ou LOWER CANCEL (annulation du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer les aliments à 3" (7 cm) ou plus des éléments de cuisson au gril; la position de grille 4 est recommandée. Pour voir une illustration, voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuission".

Une température de 500°F (260°C) est recommandée.

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et goûts personnels

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Bœuf	
Bifteck 1 à 1 ¼" (2,5 à 3 cm) d'épaisseur	
à point-saignant	12-14
à point	14-16
bien cuit	18-22
Porc	
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur	
à point	16-18
Agneau	
Côtelettes d'agneau 1" (2,5 cm) d'épaisseur	
à point-saignant	10-12
à point	11-13
Viandes hachées	
Galettes de bœuf, porc ou agneau haché* ¾" (2 cm) d'épaisseur	
bien cuit	16-18
Poulet	
Poulet	
morceaux avec os (2 à 2 ½" [5 à 6,3 cm])	25-35
morceaux désossés (4 oz. [113 g])	12-15
Poisson	
Poisson	
½ à ¾" (1,25 à 2 cm) d'épaisseur	6-9

*Placer jusqu'à 12 galettes, espacées de manière égale, sur la grille de cuisson au gril.

Cuisson par convection
(sur certains modèles)

Avec la convection véritable EvenAir™, un troisième élément chauffe l'air. L'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces et du pain croustillants tout en conservant l'humidité.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

La conversion pour convection ajuste les températures et les durées de recettes standard pour la cuisson par convection. Pour plus de renseignements, voir la section "Conversion pour convection".

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bord et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant un cure-dents par exemple.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

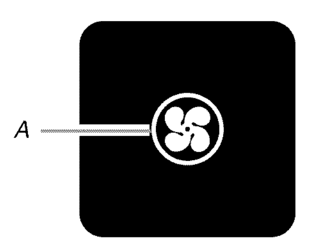
Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique (sur certains modèles) pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille.

Cuisson au four par convection
(sur certains modèles)



A. Élément de convection (dissimulé) et ventilateur

L'élément de convection est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four, et assisté par le ventilateur de convection, assure un chauffage efficace et équilibré.

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre une circulation plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de cuisson au gril et de convection chauffent la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection et l'élément de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, les éléments du gril et de convection et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors de l'utilisation de 2 grilles, les placer aux positions 2 et 4. Lors de l'utilisation de 3 grilles, les placer aux positions 1, 3 et 5.

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur).

   Le symbole sur la cavité clignote pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de cavité de gauche correspond au four supérieur et le symbole de cavité de droite correspond au four inférieur.

2. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (150°C). La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

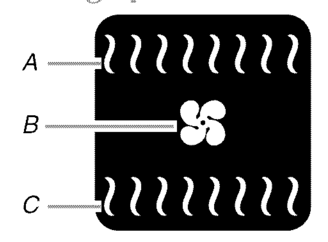
   “Lo°” apparaît sur l'afficheur du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).

4. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection



A. Chaleur de l'élément du gril
B. Ventilateur de convection
C. Chaleur de l'élément de cuisson au four

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour faire rôtir les viandes et la volaille ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, l'élément du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement et l'élément de cuisson s'éteint au bout de 2 minutes. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d’utiliser une grille de rôtissage avec l’option de cuisson par convection. Ceci permet la libre circulation de l’air tout autour des aliments.

Il est possible de commander un ensemble poêle à croustiller/ grille de rôtissage. Voir la section “Assistance ou service” pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur).

   Le symbole sur la cavité clignote pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de cavité de gauche correspond au four supérieur et le symbole de cavité de droite correspond au four inférieur.

2. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (150°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Lo°” apparaît sur l'afficheur du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).

4. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

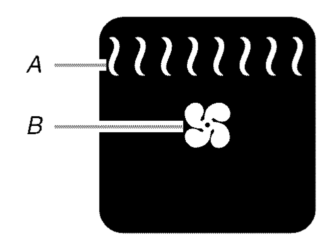
TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en min par lb [454 g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
Bœuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25		140°F (60°C)
à point	27-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d'aloyau			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Rôti d’épaule	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en min par lb [454 g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Entière-ment cuit	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Poulet*, position de grille 2			
Entier			
3 à 5 lb (1,5 à 2,2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5 à 7 lb (2,2 à 3,1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)
Dinde*, position de grille 1 ou 2			
13 lb et moins (5,85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Poulet de Cornouailles*, position de grille 2 ou 3			
1 à 1,5 lb (0,5 à 0,7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au gril par convection
(sur certains modèles)



A. Chaleur de l'élément du gril
B. Ventilateur de convection

Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

La température est préréglée à 450°F (232°C), mais elle peut être modifiée. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au gril, les éléments du gril et le ventilateur s'arrêtent immédiatement. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson au gril par convection, voir la section "Cuisson au gril maximum et économique" pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril. Positionner la grille.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer l'aliment sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur).

   Le symbole sur la cavité clignote pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de cavité de gauche correspond au four supérieur et le symbole de cavité de droite correspond au four inférieur.

2. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 450°F (232°C). La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température réglée du four apparaît sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit éteint.

4. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

Repas complet par convection
(sur certains modèles)

La fonction Convect Full Meal (repas complet par convection) propose 5 programmes de cuisson préréglés. Une seule touche règle le four, la température du four et la durée de cuisson. Une touche modifiable permet de régler son propre programme et de le garder en mémoire pour utilisation future. Utiliser le tableau suivant comme guide.

- Tous les aliments doivent être à la température du réfrigérateur ou ambiante avant d'être placés dans le four. Ces réglages et durées ne sont pas adaptés aux aliments surgelés.
- Toujours vérifier la cuisson des viandes et de la volaille avec un thermomètre à viande. Vérifier la cuisson des autres aliments au moyen de la couleur et de la consistance.

TOUCHE/ RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE CUIS-SON	TYPE D'ALIMENTS ou DE REPAS
1 Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	1 h	Pain de viande, pommes de terre au four et gâteau renversé à l'ananas
2 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	1 h 30 min.	Poitrine de dinde, mets en sauce farci, croustillant aux pêches
3 Rôtissage par convection	350°F (177°C)	40 min.	Côtelettes de porc farcies, potiron cuit au four, pudding de pain perdu

TOUCHE/ RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE CUIS-SON	TYPE D'ALIMENTS ou DE REPAS
4 Cuisson au four par convection	375°F (191°C)	45 min.	Morceaux de poulet frits au four, gratin dauphinois, tarte aux cerises
5 Cuisson au four par convection	425°F (218°C)	20 min.	Darnes de saumon cuites au four, légumes rôtis, biscuits

Des réglages supplémentaires (6-10) sont disponibles sur une sélection de modèles avec une sonde thermométrique, qui ne sont pas couverts dans ce manuel. Ces réglages s'afficheront mais ne fonctionneront pas s'ils sont sélectionnés sur votre modèle.

Utilisation :

Avant d'utiliser le programme Convect Full Meal (repas complet par convection), placer les aliments dans le four.

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur).

   Le symbole sur la cavité clignote pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de cavité de gauche correspond au four supérieur et le symbole de cavité de droite correspond au four inférieur.
2. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
3. Appuyer sur la touche indiquée dans le tableau.

   Par exemple, les touches 1 à 5 ou CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, la barre verticale de compte à rebours et le compte à rebours de la durée en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four. L'heure d'arrêt ne s'affichera que dans les programmes modifiables.

   Lorsque le programme est terminé, "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four. Si la fonction est activée, des signaux de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte du four lorsque la cuisson est terminée pour effacer l'affichage.

Réglage d'un programme :

Avant de régler un programme, commencer avec la température et la durée de cuisson appropriées à la viande ou au plat principal. Choisir les produits de boulangerie qui demandent une température semblable à celle de la viande ou du plat principal. Des variations de température de plus ou moins 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et des variations de durées de cuisson de 10 à 15 minutes sont acceptables. Choisir les fruits et légumes en dernier.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur une touche de réglage du four, par exemple BAKE (cuisson au four).
3. Utiliser les touches numériques pour entrer la température du four.
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
5. Utiliser les touches numériques pour entrer la durée de cuisson en heures et en minutes.

   OU

   Appuyer sur 0 pour une cuisson non minutée.
6. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection) pour garder en mémoire

   OU

   Appuyer sur START (mise en marche) pour garder en mémoire et mettre tout de suite le programme en marche.

Conversion pour convection

(four simple et four supérieur)

Les températures et les durées de cuisson par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four peut réduire automatiquement les températures et les durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en catégories générales. Afin d'assurer des résultats de cuisson idéale, le four incitera à faire la vérification des aliments à la fin de la période de cuisson minutée non différée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	TYPE D'ALIMENTS
PRODUITS DE BOULANGERIE	Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure; Gâteaux : à étages, des anges; Plats en sauce : plats surgelés et soufflés, biscuits, poisson
VIANDES	Pommes de terre au four; Poulet : entier et en morceaux; Pain de viande; Rôtis : porc, boeuf et jambon La dinde et la grosse volaille ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson varie.
AUTRES ALIMENTS	Aliments cuisinés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza; Tartes aux : fruits, flan

Utilisation :

Lors de la conversion de la température de convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de mettre les aliments au four.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.

5. Appuyer sur START (mise en marche).

   "CHECK FOOD AT" (vérifier les aliments à) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux sonores de fin de programme retentiront, s'ils sont activés. Ouvrir la porte et vérifier les aliments.

6. Appuyer sur CANCEL (annulation), ou UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) si les aliments sont à point.

   ou

7. Fermer la porte pour continuer la cuisson.

Mise en marche différée :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Avant de régler la mise en marche différée, s'assurer que l'horloge est à la bonne heure. Voir la section "Horloge". La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour des aliments tels que pains et gâteaux car ils pourraient ne pas bien cuire.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
5. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur du four inférieur.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allumera automatiquement. La barre verticale de compte à rebours et la durée en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteindra automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.

   Lorsque activés, les signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.

8. Appuyer sur CANCEL (annulation), ou UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Sauf indication contraire de la recette, il est recommandé de procéder à une double levée.

Pour faire lever le pain :

Avant la première levée, placer la pâte dans un bol légèrement graissé et recouvrir de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la grille en position 2, puis placer la lèchefrite en position 1. Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson" pour un dessin. Fermer la porte.

1. Sur les modèles à four double uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur).

   Le symbole sur la cavité indique quel four a été choisi.

2. Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain) pendant 5 secondes. L'afficheur indique 100°F (38°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Laisser la pâte monter jusqu'à doubler de volume, en vérifiant après 20 à 25 minutes. La durée de levée dépend du type et de la quantité de pâte.

4. Appuyer sur CANCEL (annulation), ou UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) lorsque la levée du pain est terminée.

Avant la deuxième levée, façonner la pâte, la placer dans un ou des moules et la recouvrir légèrement de pellicule de plastique enduite à l'aide d'un aérosol à cuisson. Reprendre le même placement et suivre les étapes de commande mentionnées ci-dessus. Avant de faire cuire, enlever la pellicule de plastique.

Cuisson minutée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet au(x) four(s) d'être réglé(s) pour s'allumer à une certaine heure du jour, cuire pendant un temps établi, et/ou s'arrêter automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que les pains et gâteaux parce qu'ils peuvent ne pas bien cuire.

Réglage de la durée de cuisson :

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

5. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, la barre verticale et le compte à rebours du temps en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four.

   Sur les modèles de fours doubles seulement, lorsque les fours supérieur et inférieur sont utilisés en même temps, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur) pour afficher la durée de cuisson respective.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrêtera automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.

   Si activés, les signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.

6. Appuyer sur CANCEL (annulation), UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) ou LOWER CANCEL (annulation du four inférieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Réglage de l'heure de cuisson et de l'heure d'arrêt :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour. Voir la section "Horloge".

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur BAKE (cuisson), CONVECTION BAKE (cuisson par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure du jour pour arrêter la cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur du four.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allumera automatiquement. La barre verticale et le compte à rebours du temps en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four inférieur s'éteindra automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.

   Si activés, des signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.

8. Appuyer sur CANCEL (annulation), UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) ou LOWER CANCEL (annulation du four inférieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage
(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Évents du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, en brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 h 30 minutes, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 h 30 minutes et 4 h 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de casser le verre, ne pas appliquer de chiffon froid humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il n'ait complètement refroidi.

La lampes du four ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur les modèles de fours doubles, l'autonettoyage ne peut être utilisé que sur un four à la fois. Si l'un des fours est réglé pour l'autonettoyage, il est impossible de régler ou de mettre en marche l'autre four.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole de la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole de la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

   1 fois pour 3 heures 30
   2 fois pour 4 heures
   3 fois pour 4 heures 30
   4 fois pour 2 heures 30
   5 fois pour 3 heures

   Les touches numériques ne peuvent être utilisées pour régler une durée de nettoyage.

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouillera automatiquement. “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) et l'heure de mise en marche et d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur du four. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ait refroidi.

   Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, “End” (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four et “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) s'effacera.

4. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou UPPER CANCEL (annulation four supérieur) ou LOWER CANCEL (annulation four inférieur) ou ouvrir ou fermer la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour. Voir la section “Horloge”. S'assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole de la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole de la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

   1 fois pour 3 heures 30
   2 fois pour 4 heures
   3 fois pour 4 heures 30
   4 fois pour 2 heures 30
   5 fois pour 3 heures

   Les touches numériques ne peuvent être utilisées pour régler une durée de nettoyage.

3. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   La porte se verrouillera automatiquement et “DOOR LOCKED” (porte verrouillée), “DELAY” (délai), et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ait refroidi.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four inférieur s'allumera automatiquement.

   Lorsque le programme est terminé et que le four est froid, “self clean complete” (auto-nettoyage terminé) apparaît sur l'afficheur du four et “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) s'efface.

6. Appuyer sur CANCEL (annulation), UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) ou LOWER CANCEL (annulation du four inférieur)

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN CANCEL (annulation/arrêt du four inférieur). Si la température est trop élevée, la porte demeurera verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas tant que le four n'aura pas refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyant pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou essuie-tout en papier abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans le sens du grain pour éviter tout dommage.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

TABLEAU DE COMMANDE

Pour éviter des dommages au tableau de commande, ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou essuie-tout en papier abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non inclu) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser les nettoyants à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, les aliments affectent la porcelaine et des taches, attaques, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décoloreront et il sera plus difficile de les faire glisser. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aidera à mieux glisser.
- Tampon en laine d'acier

SONDE THERMOMÉTRIQUE

- Tampon à récurer en plastique

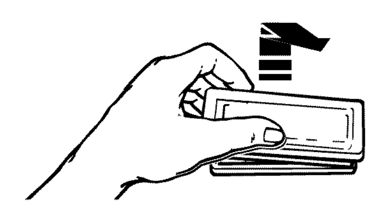
Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules halogènes de 12 volts, 5 watts maximum. Elles s'allument lorsque la porte du four est ouverte. Sur les modèles de fours doubles, les lumières supérieure et inférieure s'allument lorsqu'une des portes du four est ouverte. Elles ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour les allumer ou les éteindre.

Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Interrompre le courant électrique.
2. Enlever le couvercle en verre des ampoules en saisissant le bord avant et en tirant.



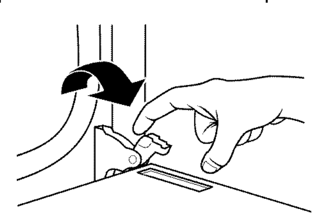
3. Enlever l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule en utilisant un chiffon ou en portant des gants de coton pour la manipulation. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller le couvercle de l'ampoule en l'emboîtant dans la paroi.
6. Rétablir le courant.

Porte du four

Il n'est pas suggéré d'enlever la porte du four dans le cadre d'une utilisation normale de la cuisinière. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Suivre ensuite ces instructions. La porte du four est lourde.

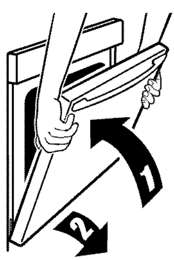
Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le loquet de charnière de chaque côté.



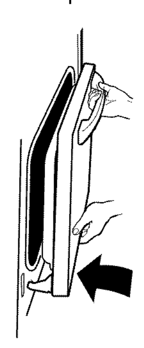
3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme sans difficulté. Si ce n'est pas le cas, répéter le processus de dépose et d'installation.

DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?** Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?** Voir la section "Tableau de commande électronique".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?** Voir la section "Mode Sabbat".
- **Sur les modèles à double four, l'autonettoyage est-il utilisé sur l'un des fours?** Quand un four est soumis à l'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ou allumé.
- **Sur les modèles à double four, le four correct a-t-il été sélectionné?** Choisir d'abord UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section "Commande de température du four".

L'afficheur indique des messages

- **L'afficheur indique-t-il "PF", "PF id=27" ou "PF id=30"?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge".
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Si le signal réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur les modèles à double four, l'autonettoyage est-il utilisé sur l'un des fours?** Quand un four est soumis à l'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé au programme d'autonettoyage.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?** Voir la section "Commande de température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?** Vérifier pour s'assurer que la pâte est étalée uniformément dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson a-t-elle été utilisée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** En ouvrant la porte pour vérifier la cuisson, la chaleur du four s'échappe, ce qui peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les aliments cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte, et/ou réduire la température de cuisson.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil MAYTAG®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone d'assistance à la clientèle suivant ou appeler le centre de service désigné le plus proche.

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Procédés d'utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

Liste d'accessoires

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31682B

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce n° 31462B

Lèchefrite et grille

Commander la pièce numéro n° W10123240

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Maytag”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Maytag. Aux É.-U., composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

2/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

W10276986B

8/09
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.